

Nutribén® TE INVITA A PARTICIPAR EN ESTE CURSO

El curso se realizará on-line accediendo a:

<http://cursos.auladelafarmacia.org/alerinfan>

Disponible a partir del 1 de octubre de 2015

Solicitada acreditación a la Comisión de Formación Continuada
de las Profesiones Sanitarias de la Comunidad de Madrid

AULA DE LA FARMACIA

saned.
GRUPO

Tel: 91 749 95 13

e-mail: formacion.aula@gruposaned.com

Especialistas en
alimentación infantil | **Nutribén®**

Especialistas en
alimentación infantil | **Nutribén®**

PROGRAMA DE FORMACIÓN
AULA DE LA FARMACIA

**ALERGIAS
E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS
INFANTILES**

**¿Qué debe saber
el farmacéutico?**

<http://cursos.auladelafarmacia.org/alerinfan>



solicitada acreditación

**AULA
FARMACIA**

ANTECEDENTES

Algunos alimentos pueden provocar reacciones adversas en un porcentaje de la población, sobre todo en la población infantil. Lo que constituyen las alergias alimentarias y las intolerancias alimentarias.

La alergia alimentaria es un tipo de reacción adversa a los alimentos, con una respuesta anormal atribuida a la ingesta, contacto o inhalación de una sustancia presente en los mismos. Como ejemplo de ingredientes que provocan alergias alimentarias tenemos las proteínas de la leche, del huevo, los crustáceos, ciertos vegetales o los sulfitos, que son unos aditivos permitidos en un elevado número de alimentos.

La intolerancia alimentaria, por su parte, consiste en una reacción adversa a una sustancia presente en los alimentos debido a otros mecanismos, como pueden ser enzimáticos (la deficiencia en lactasa origina intolerancia a un azúcar presente en la leche) o farmacológicos (sustancias con potencial acción farmacológica contenidas en el alimento o liberados por él como la histamina o tiramina).

JUSTIFICACIÓN

Las frecuentes consultas que las **ALERGIAS Y LAS INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**, sobre todo en los niños, generan en la farmacia y su cada vez mayor prevalencia, la mayoría de las veces sin un diagnóstico claro, son algunos de los motivos que justifican la puesta en marcha de este curso para que farmacéuticos de farmacia comunitaria adquieran todos los conocimientos necesarios para realizar correctamente la atención y el consejo farmacéutico sobre todos estos trastornos.

Disponer de información actualizada y práctica hará que el farmacéutico comunitario realice una correcta actuación profesional en este campo. El objetivo final será el de mejorar el estado de salud de estos pacientes, evitando otros problemas o sus posibles consecuencias, y mejorando su calidad de vida.

EQUIPO DOCENTE

Autores:

Luis García Sevillano

Farmacéutico comunitario y miembro del Grupo de Nutrición y Digestivo de SEFAC.

Ana Celada Carrizo

Farmacéutica comunitaria y miembro del Grupo de Nutrición y Digestivo de SEFAC.

Revisor:

José Ignacio Arana Amurrio

Pediatra. Técnico Superior de Salud Pública de la Comunidad de Madrid.

Profesor de Pediatría en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.

TEMARIO

1. INTRODUCCIÓN

Diferencia entre alergia e intolerancia alimentaria

2. ALERGIAS ALIMENTARIAS

Reacciones de hipersensibilidad inmediata (mediadas por IgE)

- Alergia a la proteína de la leche de vaca
- Alergia al huevo
- Alergia al pescado
- Alergia a frutas
- Alergia a frutos secos
- Otros alérgenos alimentarios comunes

Reacciones de hipersensibilidad retardada (no mediadas por IgE).

- La enteropatía sensible al gluten (enfermedad celíaca)
- Dermatitis herpetiforme
- Ataxia al gluten
- Síndrome de enterocolitis inducida por proteínas alimentarias
- Otras reacciones adversas a los alimentos no mediadas por IgE

3. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Reacciones anafilactoides

Trastornos metabólicos

- Intolerancia a la lactosa
- Intolerancia a la fructosa
- Otras intolerancias

Reacciones idiosincrásicas

4. ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE DEL DELEGADO

--